

## Ako volite kokos, obožavat ćete ovu domaću Bounty tortu

*Ukusna kombinacija sočnog čokoladnog biskvita i kreme od kokosa oduševit će sve obožavatelje popularne Bounty čokoladice!*

### **Sastojci:**

#### **Čokoladni biskvit:**

- 4 jaja
- 100 g šećera
- 4 žlice tople vode
- 8 žlica ulja
- 80 g glatkog brašna
- 20 g kakaa u prahu
- prstohvat soli
- i još 100 ml mlijeka za preljev

#### **Krema od kokosa:**

- 800 ml mlijeka
- 150 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 120 g griza
- 200 g kokosa
- 120 g maslaca

## **Čokoladni preljev:**

- 100 g čokolade (mliječne ili za kuhanje)
- 100 ml slatkog vrhnja

**Priprema:** Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte ulje i mlaku vodu. Pomalo dodajte suhe sastojke – brašno, sol i kakao (brašno i kakao prosijte prije dodavanja u smjesu). Sve lagano miješajte dok ne dobijete glatku smjesu bez grudica. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26-28 cm) kojem ste dno obložili masnim papirom. Biskvit pecite otprilike 20 minuta na 180°C, čačkalicom provjerite je li pečen. Pečeni biskvit ostavite nekoliko minuta da se hladi, a zatim ga prelijte s toplim mlijekom.

Za pripremu nadjeva mlijeko i šećer zagrijte do vrenja. Kada zavrije maknite lonac s vatre pa umiješajte griz i kokos. Vratite lonac na šporet i kuhajte kremu još 2 minute na laganoj vatri. U kuhanu kremu dodajte maslac, sve dobro izmiješajte pa rasporedite preko čokoladnog biskvita. Vrh torte prekrijte prozirnom folijom i ostavite ju da se ohladi do sobne temperature. Po želji tortu prelijte čokoladnom ganache kremom (otopljenom čokoladom i slatkim vrhnjem). Tortu spremite u hladnjak na nekoliko sati da se dobro rashladi prije posluživanja.

*Kvalitetne podloške za torte za višekratnu upotrebu možete pronaći na [slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)*

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)